

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

2.5 L

BH10870

BASS
POLSKA
HOME LINE



Instrukcja obsługi

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ



Spis treści

I. GWARANCJA I SERWIS	2
II. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA ZWIĄZANE Z UŻYCIEM FRYTKOWNICY	4
III. PRZEZNACZENIE PRODUKTU	7
IV. DANE TECHNICZNE.....	8
V. OPIS CZĘŚCI	8
VI. OBSŁUGA.....	9
VII. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	10
VIII. OCHRONA ŚRODOWISKA	11
IX. DEKLARACJA ZGODNOŚCI	12

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją związaną z obsługą i warunkami bezpieczeństwa. Zachowaj instrukcję do późniejszego wglądu.

Instrukcja została przetłumaczona z fabrycznej wersji instrukcji dostarczonej przez producenta w języku angielskim.

Dołączono:

Deklarację zgodności wystawioną przez producenta BASS S.C.

Urządzenie oznaczone znakiem towarowym BASS POLSKA HOME LINE.

Urządzenie oznaczone znakiem handlowym BH10870.

I. GWARANCJA I SERWIS

Punkt Serwisowy Producenta BASS S.C.

Al. Krakowska 60
 Mroków 05-552
 www.bass.pl
 e-mail: serwis@bass.pl

Upzejmie prosimy o wypełnienie zgłoszenia reklamacyjnego na stronie

www.serwis.bass.pl

REGULAMIN GWARANCJI

Gwarant gwarantuje Nabywcy poprawne działanie produktu, pod warunkiem użytkowania go zgodnie z przeznaczeniem oraz zasadami określonymi w instrukcji obsługi dołączonej do urządzenia.

Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty sprzedaży. Okres rękojmi wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży. Wady ujawnione w tym terminie będą usuwane bezpłatnie.

Gwarant odpowiada przed Nabywcą wyłącznie za wady fizyczne, powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym produkcie. Gwarancją nie są objęte wady powstałe z innych przyczyn, a szczególnie w wyniku:

- ✓ nieprawidłowego użytkowania lub zastosowania,
- ✓ nieprawidłowego doboru produktu do warunków istniejących w miejscu montażu,
- ✓ nieprawidłowego montażu, konserwacji, magazynowania i transportu produktu,
- ✓ uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych lub celowego uszkodzenia produktu i wywołanie nim wady,
- ✓ uszkodzeń produktu powstałych w wyniku stosowania nieoryginalnych lub niezgodnych z zaleceniami producenta materiałów,
- ✓ uszkodzeń wynikłych ze zdarzeń losowych, czynników noszących znamiona siły wyższej (pożar, powódź, wyładowania atmosferyczne itp.),
- ✓ wadliwego działania urządzeń mających wpływ na działanie produktu.

Gwarancja nie obejmuje części podlegających normalnemu zużyciu oraz części i materiałów eksploatacyjnych. Gwarancja nie obejmuje produktu, którego na podstawie przedłożonych dokumentów i cech znamionowych produktu nie można zidentyfikować jako produktu zakupionego u Gwaranta.

Ponadto Nabywca traci uprawnienia z tytułu gwarancji na produkty w przypadku stwierdzenia:

- ✓ jakiegokolwiek modyfikacji produktu,
- ✓ ingerencji osób nieuprawnionych,
- ✓ jakichkolwiek prób napraw dokonywanych przez osoby nieuprawnione,
- ✓ nieprzestrzegania obowiązków dokonywania okresowych przeglądów, jeśli są one wymagane.

Podstawą przyjęcia reklamacji do rozpatrzenia jest spełnienie łącznie następujących warunków:

- ✓ Zgłoszenia reklamacji przez Nabywcę poprzez wiadomość e-mail, kontakt telefoniczny, wizytę w siedzibie producenta lub wypełnienie formularza reklamacyjnego na stronie www.serwis.bass.pl. Choć forma złożenia reklamacji zależy jedynie od preferencji

Konsumenta, uprzejmie prosimy o wypełnianie formularza reklamacyjnego w celu ułatwienia i przyspieszenia naszej pracy.

- ✓ Okazania dowodu zakupu np. kopii faktury, paragonu zakupu reklamowanego produktu lub wyciągu z karty.
- ✓ Dostarczenia osobistego lub za pośrednictwem przewoźnika (spedytora) reklamowanego produktu do siedziby Gwaranta.

Produkt wysyłany do serwisu winien być dostarczony w oryginalnym opakowaniu. W przypadku braku opakowania oryginalnego bądź jakiegokolwiek innego opakowania ochronnego i braku odpowiedniego zabezpieczenia produktu do transportu przez Nabywcę, Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w trakcie transportu. Uprzejmie prosimy o doręczanie reklamowanego produktu w stanie czystym.

W przypadku nieuznania reklamacji reklamowany produkt będzie zwrócony reklamującemu na jego pisemne żądanie pod warunkiem uprzedniego pokrycia kosztów przesyłki przez nabywcę.

Nieodebrany towar po okresie 60 dni będzie utylizowany.

II. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA ZWIĄZANE Z UŻYCIEM FRYTKOWNICY

UWAGA! Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję. Nieprzestrzeganie poniższych instrukcji prowadzić może do porażenia elektrycznego, pożaru i poważnych urazów ciała.

SYMBOLE BEZPIECZEŃSTWA



Przeczytać instrukcję obsługi.

- Produkt został zaprojektowany do użytku domowego. Bezwzględnie zabronione jest wykorzystanie go w zastosowaniach komercyjnych np. zakładach gastronomicznych.
- Produkt służy tylko do obróbki termicznej potraw bezpośrednio umieszczonych wewnątrz kosza. Zabronione jest wykorzystanie produktu w innym charakterze.
- Produkt nie służy do podgrzewania i gotowania wody lub innych płynów.
- Produkt nie służy do przygotowywania potraw przez smażenie w głębokim tłuszczu.
- Nie należy umieszczać w koszu potraw w opakowaniach wykonanych z tworzyw sztucznych.
- Zabronione jest samodzielne naprawianie, demontaż lub modyfikacja produktu.
- Wszelkie naprawy produktu muszą być przeprowadzone przez autoryzowany punkt naprawy. W razie problemów technicznych skontaktuj się z serwisem producenta.

- Podczas pracy należy cały czas mieć produkt pod nadzorem.
- **OSTRZEŻENIE!** Frytkownica podczas pracy nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury, nie należy dotykać kosza, pokrywy oraz innych elementów umieszczonych wewnątrz kosza podczas pracy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu grozi to poważnym poparzeniem.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci w wieku do co najmniej 8 lat oraz osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu. Chyba że będzie nad nimi sprawowany nadzór lub zostanie przeprowadzony szczegółowy instruktaż odnośnie użytkowania produktu w bezpieczny sposób tak, aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem.
- Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Produkt może być postawiony tylko na twardym, płaskim, równym i niepalnym podłożu odpornym na działanie wysokich temperatur. Podłoże powinno wytrzymywać ciężar samego urządzenia oraz żywności w nim umieszczonej.
- Należy zapewnić przerwę co najmniej 10 cm dookoła bocznych ścianek produktu, nad produktem nie umieszczać materiałów nie odpornych na działanie wysokiej temperatury. Pozwoli to na właściwą wentylację produktu. Nie ustawiać w pobliżu krawędzi np. stołu.
- Nie stawiać niczego na produkcie. Zaburza to cyrkulację powietrza i może być przyczyną uszkodzenia produktu, a także pożaru.
- Produktu nie ustawiać w pobliżu łatwopalnych materiałów, np. obrusów, firan lub zasłon.
- Nad produktem nie należy umieszczać żadnych urządzeń elektrycznych.
- Podczas pracy uwalniana jest para wodna, która może spowodować zwarcie instalacji elektrycznej oraz być przyczyną porażenia elektrycznego.
- Zabronione jest wiercenie w produkcie jakichkolwiek otworów, a także jakakolwiek inna modyfikacja produktu nieopisana w instrukcji.
- Produkt przenosić tylko ostudzony, chwytając za spód obudowy. Nie przenosić produktu chwytając za uchwyt miski.
- Nie przemieszczać produktu ciągnąc za kabel zasilający.
- Temperatura w miejscu instalacji i użytkowania produktu musi się zawierać w przedziale +10 OC ÷ +38 OC, a wilgotność względna musi być poniżej 90% bez kondensacji pary wodnej.
- Przed podłączeniem produktu do zasilania należy się upewnić, że napięcie, częstotliwość i wydajność sieci zasilającej odpowiadają wartościom widocznym na tabliczce znamionowej produktu.
- Wtyczka musi pasować do gniazdka. Zabronione jest jakiegokolwiek przerabianie wtyczki lub gniazdka celem dopasowania do siebie.
- Produkt musi być podłączony bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazdz

podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie co najmniej 16 A.

- Unikać kontaktu kabla zasilającego z ostrymi krawędziami oraz gorącymi przedmiotami i powierzchniami. Podczas pracy produktu kabel zasilający musi być zawsze w pełni rozwinięty, a jego położenie należy ustalić tak, aby nie stanowił przeszkody w trakcie obsługi produktu.
- Ułożenie kabla zasilającego nie może powodować ryzyka potknięcia.
- Gniazdko zasilające powinno znajdować się w takim miejscu, aby zawsze była możliwość szybkiego odłączenia wtyczki kabla zasilającego produktu.
- Podczas odłączania wtyczki kabla zasilającego zawsze należy ciągnąć za obudowę wtyczki, nigdy za kabel. Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, należy je natychmiast odłączyć od sieci zasilającej i skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta celem wymiany.
- Nie używać produktu z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką. Kabel zasilający lub wtyczka nie mogą zostać naprawione w przypadku uszkodzenia tych elementów należy je wymienić na nowe pozbawione wad.
- **OSTRZEŻENIE!** Kosz i obudowa produktu mogą być gorące po użyciu. Nie należy ich dotykać gdyż grozi to poważnymi poparzeniami. Odczekać do ostygnięcia elementów produktu. Jeżeli zajdzie potrzeba przeniesienia tych elementów przed ostygnięciem, należy chwytać je tylko za uchwyty do tego przeznaczone. Należy stosować rękawice zabezpieczające przed skutkami działania wysokiej temperatury.
- Upewnić się, że podłoga w pobliżu miejsca użytkowania produktu nie jest śliska. Pozwoli to uniknąć poślizgnięcia, które może spowodować groźne urazy.
- Produkt może być podłączony do zasilania tylko w czasie pracy. Po jej zakończeniu należy odłączyć produkt od zasilania, przez wyjęcie wtyczki z gniazdka sieciowego. Nie pozostawiać podłączonego produktu bez nadzoru.
- Produkty spożywcze umieszczone w koszu nie mogą wystawać ponad znacznik maksymalnej ładowności kosza.
- Podczas przygotowywania potraw należy cały czas obserwować frytkownicę. Żywność pozostawiona bez nadzoru może ulec spaleni, które może być przyczyną pożaru oraz groźnych oparzeń.
- W trakcie przygotowywania potraw, wnętrza komory oraz samych potraw należy dotykać tylko za pomocą narzędzi wykonanych z takich materiałów, które wytrzymają temperaturę wytwarzaną przez produkt. Zabronione jest wykorzystywanie do tego gołych rąk. Nie stosować także ostrych, metalowych przedmiotów, które mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę miski i wkładu. Jeżeli w trakcie lub po przygotowaniu potrawy pozostaną wewnątrz kosza lub wkładu resztki żywności należy je usunąć przed przygotowaniem kolejnej potrawy. Resztki żywności mogą ulec spaleni, powodując powstanie dymu, nieprzyjemnego zapachu, a także wpłynąć na smak przygotowywanej potrawy. Mogą być także przyczyną pożaru. Do usuwania należy używać narzędzi wykonanych z drewna lub tworzyw sztucznych

wytrzymujących temperaturę wytwarzaną przez produkt. Nie należy stosować narzędzi ostrych oraz wykonanych z metalu, które mogą uszkodzić powierzchnię kosza oraz wkładu.

UWAGI KOŃCOWE

1. Naprawy i konserwacje urządzeń elektrycznych mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych specjalistów.
2. Pierwsza pomoc przy porażeniu prądem elektrycznym:
 - ✓ uwolnić człowieka spod napięcia
 - ✓ czynność uwalniania wykonywać ostrożnie, aby nie zostać również porażonym
 - ✓ natychmiast pozbawić instalację elektryczną napięcia przez wykręcenie bezpieczników lub przecięcie przewodu pod napięciem szczypcami z izolowaną rękociością (czynności te wykonywać ręką izolowaną, stojąc na płycie izolującej – guma, szkło, sucha deska)
 - ✓ po uwolnieniu pracownika sprawdzić, czy daje oznaki życia
 - ✓ osobom silnie porażonym i nie oddychającym przywrócić oddech, stosując sztuczne oddychanie i masaż serca, tak długo aż osoba porażona odzyska przytomność lub do przyjazdu karetki
 - ✓ w przypadku stwierdzenia oparzenia założyć na ranę suchy, jałowy opatrunek
 - ✓ w każdym przypadku chory musi być hospitalizowany (według zasad BHP)

SERWIS

Naprawa urządzenia powinna być dokonana jedynie przez wykwalifikowany personel przy użyciu kompatybilnych części zamiennych. Zapewni to na bezpieczną i wydajną pracę urządzenia.

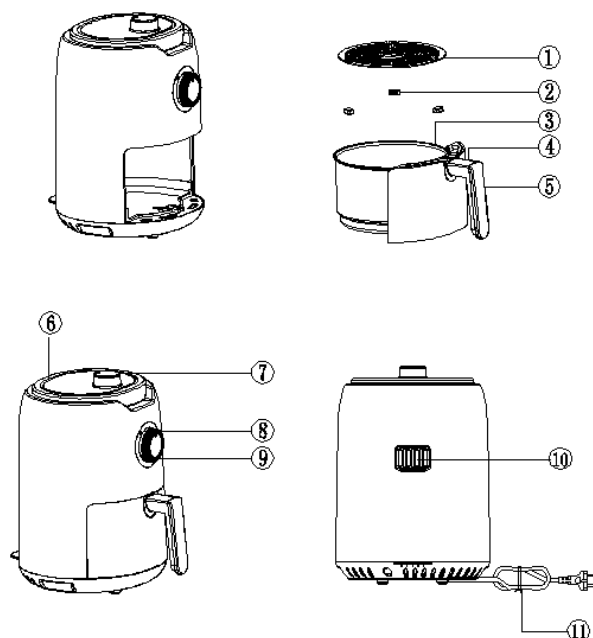
III. PRZEZNACZENIE PRODUKTU

Frytkownica beztłuszczowa Bass Polska Home Line model BH10870 jest urządzeniem kuchennym przeznaczonym do podgrzewania, opiekania i przygotowywania potraw wymagających obróbki termicznej. Frytkownica do obróbki termicznej wykorzystuje przepływ rozgrzanego powietrza, co umożliwia równomierne podgrzanie potraw. W odróżnieniu od tradycyjnych frytkownic, model BH10870 nie wymaga użycia tłuszczu. Potrawy przygotowane z pomocą frytkownicy beztłuszczowej są lekkostrawne i zdrowe.

IV. DANE TECHNICZNE

Model	BH10870
Moc	1100 W / 1900 W
Napięcie	230 V / 50 Hz
Pojemność	2.5 L
Temperatura pracy	200° C
Minutnik	60 minut

V. OPIS CZĘŚCI



1. Taca do smażenia.
2. Silikonowa nakładka na tacę do smażenia.
3. Kosz do smażenia.
4. Uchwyt.
5. Rączka.
6. Wlot powietrza.
7. Brak.
8. Dioda sygnalizacyjna grzanie / gotowość do pracy.
9. Minutnik.
10. Wylot powietrza.
11. Przewód zasilający.

VI. OBSŁUGA

1. Postaw frytkownicę na twardym, stabilnym i termo odpornym podłożu.
2. Wsuń pojemnik z koszem frytkownicy.
3. Włóż żywność do kosza frytkownicy i wsuń pojemnik z koszem na miejsce.

UWAGA! Nie stosuj oleju ani żadnego innego tłuszczu! Nie przekraczaj maksymalnej ładowności kosza!

4. Podłącz urządzenie do prądu.
5. Użyj minutnika, aby ustawić czas pracy. Ustawienie minutnika włącza urządzenie.
6. Włączona dioda sygnalizacyjna oznacza nagrzewanie się urządzenia. Kiedy urządzenie osiągnie temperaturę pracy, dioda zgaśnie. Podczas pracy dioda zapala się i gaśnie, co oznacza, że urządzenie utrzymuje wybraną temperaturę.
7. Nadmiar tłuszczów z surowców odprowadzany jest do pojemnika.
8. Niektóre surowce mogą wymagać przemieszania w trakcie smażenia. Aby wymieszać takie surowce, ostrożnie wysuń pojemnik z koszem i potrząśnij nim lub przemieszaj jego zawartość. Ostrożnie! Surowce są bardzo gorące! Następnie umieść pojemnik z koszem na miejscu.
9. Dźwięk dzwonka oznacza koniec wybranego czasu smażenia. Wyciągnij pojemnik wraz z koszem i wyjmij z niego żywność. Uwaga! Żywność jest bardzo gorąca! Nie stosuj łatwo nagrzewających się, metalowych akcesoriów kuchennych!
10. Odłącz frytkownicę od prądu lub włóż do kosza kolejną porcję żywności do przygotowania.

UWAGA! W trakcie pierwszego uruchomienia frytkownicy może wydobywać się z niej lekki dym. Jest to normalne zjawisko, które ustanie.

CZAS PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOSCI

Surowiec	Min. – maks. ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (C)	Wymieszać w trakcie
Cienkie mrożone frytki	300-700	9-16	200	TAK
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200	TAK
Domowe frytki (8*8 mm)	300-800	16-20	200	TAK
Domowe łódeczki ziemniaczane	300-800	18-22	180	TAK
Domowe kawałki ziemniaków	300-750	12-18	180	TAK
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	TAK

Stek	100-500	8-12	180	
Żeberka wieprzowe	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Kiełbaska	100-500	13-15	200	
Pałki z kurczaka	100-500	18-22	180	
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180	
Spring rolls	100-400	8-10	200	TAK
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	TAK
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200	
Mrożone paluszki serowe	100-400	8-10	180	
Nadziewane warzywa	100-400	10	160	
Tort	300	20-25	160	
Quiche	400	20-22	180	
Muffiny	300	15-18	200	
Słodkie przekąski	400	20	140	

VII. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego i pozostaw go ostygnąć. Urządzenie ostygnie szybciej, jeżeli wyjmiesz z niego pojemnik z koszem.
- Zalecamy czyścić urządzenie natychmiast po jego wystygnięciu, by nie doszło do zaschnięcia resztek surowców. Te są potem trudniejsze w usunięciu. Pojemnik z koszem umyj pod ciekącą ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Potem części te opłucz czystą wodą, dokładnie wytrzyj do sucha i włóż z powrotem na swoje miejsce.
- Jeżeli nie udaje ci się usunąć resztek surowców, które pozostały na koszu albo pojemniku, napełń pojemnik ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń i włóż do niego kosz. Roztwór wody z środkiem do mycia naczyń pozostaw działać mniej więcej przez 10 minut, by doszło do odmoczenia resztek surowców. Następnie obydwie części wyczyść w zwykły sposób.
- Zapewnij, by na wyjmowanym pojemniku oraz koszu nie pozostawały przypieczone resztki żywności. Przed następnym zastosowaniem muszą być obydwie części czyste.
- Powierzchnię urządzenia wytrzyj szmatką zwilżoną w roztworze ciepłej wody i neutralnego kuchennego środka do mycia. Po aplikacji kuchennego środka do mycia wytrzyj powierzchnię urządzenia czystą, lekko zwilżoną szmatką, a potem wszystko dokładnie wytrzyj do sucha.
- Urządzenia nie zanurzaj w wodzie albo innej cieczy.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części niniejszego urządzenia nie stosuj druciaków, ściernych środków czyszczących albo rozpuszczalników.

VIII. OCHRONA ŚRODOWISKA**Zakaz wyrzucania narzędzia wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego.**

Nie wolno wyrzucać zużytego narzędzia z odpadami gospodarstwa domowego. Narzędzie należy zutylizować w przeznaczonym do tego zakładzie zajmującym się utylizacją i recyklingiem elektro-śmieci.

Elektrośmieci (czyli Zużyty Sprzęt Elektryczny i Elektroniczny) to popsute, od dawna nieużywane, już niepotrzebne urządzenia elektryczne i elektroniczne, działające kiedyś na prąd lub na baterie – zepsute komputery, zabawki i gadżety elektroniczne, stare pralki, lodówki, a także zużyte świetlówki. Klasyfikowane są one jako odpady niebezpieczne, ponieważ zawierają trujące substancje.

IX. DEKLARACJA ZGODNOŚCI**DEKLARACJA ZGODNOŚCI**

według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Nazwa producenta: BASS S.C
Adres producenta: Al. Krakowska 60, Mroków 05-552

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI UNII EUROPEJSKIEJ

Nazwa produktu: Frytkownica beztłuszczowa
(oznaczona znakiem towarowym BASS POLSKA)

Model: BH10870
(oznaczenie handlowe)

Deklaracja: Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

2014/30/UE

2014/35/UE

Według norm :

EN 60335-2-9:2003+A1:204+A2:06+A12:07+A13:10+AC:11+AC:12+EK1-AG2:2018-08

EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019

EN 62233:2008

Jednostka certyfikacyjna: Intertek Testing Services Shanghai, Building No.86, 1198 Qinzhou Road (north), Shanghai 200233, China

Osoba odpowiedzialna za sporządzenie i przechowywanie dokumentacji technicznej:
Marek Belniak



02.02.2019

Marek Belniak

05-552 Mroków, Al. Krakowska 60

FAT FREE FRYER

2.5 L

BH10870



User Manual

Translation of the original instructions

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE



Table of contents

I. WARRANTY & SERVICE.....	2
II. SAFETY RULES RELATED TO THE USE OF DEEP FRYERS.....	4
III. PURPOSE OF THE PRODUCT.....	7
IV. TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	7
V. DESCRIPTION OF COMPONENTS.....	8
VI. WATCH.....	8
VII. MAINTENANCE AND CLEANING.....	10
VIII. ENVIRONMENTAL PROTECTION.....	10
IX. DECLARATION OF CONFORMITY.....	11

Thank you for choosing our product. Before use, please read the instructions related to operation and safety conditions carefully. Keep the manual for later reference.

Declaration of conformity issued by the manufacturer BASS S.C.

Device marked with BASS POLSKA HOME LINE trademark.

Device with BH10870 trademark.

I. WARRANTY & SERVICE

Manufacturer Service Point BASS S.C.

Al. Krakowska 60
 Mroków 05-552
 www.bass.pl
 e-mail: serwis@bass.pl

We kindly ask you to fill out a claim form at www.serwis.bass.pl.

TERMS AND CONDITIONS OF WARRANTY

Guarantor guarantees proper operation of the product, provided that it is used in accordance with the intended use and the rules set out in the manual supplied with the device.

The warranty period is 12 months from the date of sale. The warranty period is 24 months from the date of sale. Defects revealed within this period will be removed free of charge.

The guarantor is liable to the Purchaser only for physical defects resulting from reasons inherent in the product sold. The warranty does not cover defects caused by other reasons, in particular as a result of:

- ✓ improper use or application,
- ✓ Incorrect selection of the product to the conditions existing at the installation site,
- ✓ Improper installation, maintenance, storage and transportation of the product,
- ✓ mechanical, chemical, thermal damage or intentional damage to the product and causing a defect with it,
- ✓ damage to the product resulting from the use of non-original materials or materials that do not conform to the manufacturer's recommendations,
- ✓ damage resulting from fortuitous events, factors bearing the characteristics of force majeure (fire, flood, lightning, etc.),
- ✓ malfunction of equipment that affects the operation of the product.

The warranty does not cover parts subject to normal wear and tear or consumables. The warranty does not cover a product that cannot be identified as having been purchased from the Guarantor on the basis of the documents submitted and the product's characteristics.

In addition, Purchaser shall forfeit its warranty rights with respect to the products if:

- ✓ any product modification,
- ✓ unauthorized interference,
- ✓ any unauthorized repair attempt,
- ✓ Failure to comply with periodic inspection obligations, if required.

The basis for accepting a complaint for processing is the fulfillment of the following conditions together:

- ✓ The Purchaser shall submit a complaint by e-mail, telephone contact, visit the manufacturer's headquarters or fill in a complaint form at www.serwis.bass.pl. Although the form of filing a complaint depends only on the Consumer's preference, we kindly ask to fill in the complaint form in order to facilitate and speed up our work.
- ✓ Show proof of purchase, e.g. copy of invoice, receipt for the claimed product or card statement.

- ✓ Delivering the advertised product in person or through a carrier (forwarder) to the registered office of the Guarantor.

The product sent to the service should be delivered in original packaging. In the absence of original packaging or any other protective packaging and failure to properly secure the product for transport by the Purchaser, the Warrantor will not be liable for damage during transportation. We kindly ask to deliver the advertised product in clean condition.

In the case of non-recognition of the complaint, the advertised product will be returned to the complainant on his written request subject to prior payment of shipping costs by the purchaser.

Uncollected merchandise after a 60-day period will be disposed of.

II. SAFETY RULES RELATED TO THE USE OF DEEP FRYERS

CAUTION! Read this entire manual before use. Failure to follow these instructions may result in electric shock, fire, and serious personal injury.

SAFETY SYMBOLS



Read the operating instructions.

-
- This product is designed for home use. It is strictly prohibited to use it in commercial applications such as catering establishments.
 - The product is to be used only for cooking food directly placed inside the basket. It is prohibited to use the product in any other capacity.
 - This product is not for heating or boiling water or other liquids.
 - This product is not intended for preparation of food by deep frying.
 - Do not place foods in plastic packaging in the basket.
 - It is prohibited to repair, disassemble or modify the product yourself.
 - All repairs to the product must be carried out by an authorized repair centre. In case of technical problems, contact the manufacturer's service department.
 - Keep product under supervision at all times during operation.
 - **WARNING!** The fryer gets very hot during operation, do not touch the basket, lid and other parts inside the basket during and immediately after operation, this can cause severe burns.
 - The product is not intended for use by children under 8 years of age or persons of diminished physical, mental capacity, or lack of experience and knowledge of the

equipment. Unless they are supervised or have been given detailed instructions on how to use the product safely so that they understand the hazards involved.

- Children should not play with the product.
- Unsupervised children should not perform equipment cleaning or maintenance.
- The product may only be placed on a hard, flat, level and non-flammable heat-resistant surface. The substrate should be able to support the weight of the appliance itself and the food placed in it.
- Provide a gap of at least 10 cm around the sides of the product, do not place materials that are not heat resistant over the product. This will allow proper ventilation of the product. Do not place near the edge of a table, for example.
- Do not place anything on top of the product. This interferes with air circulation and may cause damage to the product or fire.
- Do not place the product near flammable materials such as tablecloths, curtains or drapes.
- Do not place any electrical equipment above the product.
- Steam is released during operation, which can short circuit the electrical system and cause electrical shock.
- It is forbidden to drill any holes in the product, or any other modification of the product not described in the instructions.
- Handle the product only when it has cooled down, by grasping the bottom of the housing. Do not handle the product by the bowl handle.
- Do not move the product by pulling on the power cord.
- The temperature in the place of installation and use of the product must be between +10 OC ÷ +38 OC, and the relative humidity must be below 90% without condensation.
- Before connecting the product to the power supply, make sure that the voltage, frequency and capacity of the power supply correspond to the values shown on the product nameplate.
- The plug must fit into the outlet. Do not modify the plug or the socket in any way to make it fit.
- The product must be plugged directly into a single power outlet. The use of extension cables, splitters or double sockets is not permitted. The mains circuit must be equipped with a protective conductor and a fuse of at least 16 A.
- Avoid contact of the power cord with sharp edges and hot objects and surfaces. When operating the product, the power cord must always be fully extended and its position must be determined so that it does not obstruct the operation of the product.
- The arrangement of the power cord must not cause a tripping hazard.
- The power outlet should be located in such a way that it is always possible to quickly unplug the product.

- When unplugging the power cord plug, always pull on the plug housing, never on the cord. If the power cord or plug becomes damaged, unplug it immediately and contact the manufacturer's authorized service center for replacement.
- Do not use the product with a damaged power cord or plug. The power cord or plug cannot be repaired if damaged, replace it with a new one that is free of defects.
- **WARNING!** The basket and the product housing may be hot after use. Do not touch as this can cause severe burns. Allow product components to cool. If it is necessary to move these parts before they have cooled down, handle them only with the handles provided. Use gloves to protect against heat.
- Make sure that the floor near the area where the product is used is not slippery. This will prevent slipping, which can cause dangerous injuries.
- The product must be connected to the power supply only during operation. When finished working, disconnect the product from the power supply by pulling the plug from the power outlet. Do not leave the connected product unattended.
- Food items placed in the basket must not extend above the basket's maximum capacity marker.
- Keep an eye on the fryer at all times during food preparation. Food left unattended can burn, which can cause fire and dangerous burns.
- During food preparation, the inside of the cooking cabinet and the food itself should be touched only with utensils made of such materials that can withstand the temperature generated by the product. It is forbidden to use bare hands for this purpose. Also, do not use sharp metal objects that may damage the non-stick coating of the bowl and insert. If food remains inside the basket or insert during or after food preparation, remove them before preparing the next dish. Food residue may be burnt, creating smoke, an unpleasant smell and affecting the taste of the food being prepared. They may also be the cause of a fire. For disposal, use tools made of wood or plastic that can withstand the temperature generated by the product. Do not use sharp or metal tools, which may damage the surface of the basket and the insert.

CONCLUDING REMARKS

1. Repairs and maintenance of electrical equipment should only be performed by trained professionals.
2. First aid for electric shock:
 - ✓ release a person from tension
 - ✓ perform the release operation carefully so as not to also be shocked
 - ✓ immediately de-energize the electrical system by removing the fuses or cutting the live wire with pliers with insulated handles (perform these actions with an insulated hand, standing on an insulating plate - rubber, glass, dry board)
 - ✓ check for vital signs when the worker is released

- ✓ If the person is severely shocked and not breathing, restore breathing by artificial respiration and cardiac massage until the person regains consciousness or until an ambulance arrives
- ✓ If a burn is found, apply a dry, sterile dressing to the wound
- ✓ the patient must be hospitalized in all cases (according to health and safety rules)

SERVICE

Repairs should only be carried out by qualified personnel using compatible replacement parts. This will ensure safe and efficient operation of the device.

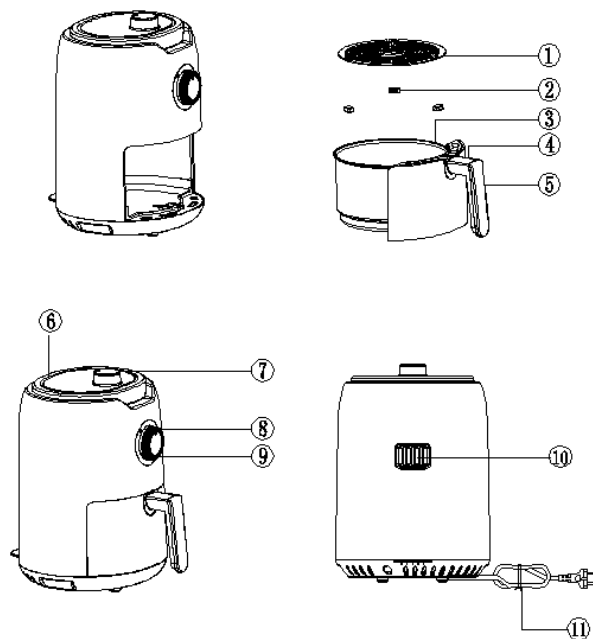
III. PURPOSE OF THE PRODUCT

Fat-free fryer Bass Poland Home Line model BH10870 is a kitchen appliance designed for heating, toasting and preparing food requiring heat treatment. The fryer for thermal processing uses the flow of heated air, which enables even heating of food. Unlike traditional deep fryers, the BH10870 model does not require the use of fat. Foods prepared with the help of the fat-free fryer are easy to digest and healthy.

IV. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	BH10870
Power	1100 W / 1900 W
Voltage	230 V / 50 Hz
Capacity	2.5 L
Operating temperature	200° C
Timer	60 minutes

V. DESCRIPTION OF COMPONENTS



1. Frying tray.
2. Silicone fry tray overlay.
3. Frying basket.
4. Handle.
5. Handle.
6. Air Intake.
7. None.
8. Heating/ready indicator light.
9. Minuteman.
10. Air Exhaust.
11. Power cord.

VI. WATCH

1. Place the fryer on a hard, stable and heat-resistant surface.
2. Slide out the fryer basket container.
3. Place the food in the fryer basket and slide the basket container into place.

CAUTION: Do not use oil or any other grease! Do not exceed the maximum load of the basket!

4. Connect the device to the power supply.

5. Use the timer to set the operating time. Setting the timer turns the unit on.
6. When the indicator light is on, the unit is heating up. When the unit reaches operating temperature, the LED will turn off. During operation, the LED turns on and off to indicate that the unit is maintaining the selected temperature.
7. Excess fats from the raw materials are drained into a container.
8. Some raw materials may need to be stirred during frying. To mix such raw materials, carefully pull out the basket container and shake or stir the contents. Caution! The ingredients are very hot! Then place the container with the basket in place.
9. A ringing sound indicates the end of the selected frying time. Pull out the container together with the basket and remove the food from it. Caution: The food is very hot! Do not use easily heated metal cooking utensils!
10. Unplug the fryer or put another batch of food in the basket to prepare.

NOTE: When you first start the fryer, there may be some light smoke coming out of the fryer. This is a normal occurrence that will stop.

FOOD PREPARATION TIME

Raw material	Min. - Max. quantity (g)	Time (min)	Temperature (C)	Stir while
Thin Frozen French Fries	300-700	9-16	200	YES
Thick Frozen French Fries	300-700	11-20	200	YES
Home Fries (8*8 mm)	300-800	16-20	200	YES
Homemade potato skins	300-800	18-22	180	YES
Homemade potato chunks	300-750	12-18	180	YES
Potato casserole	500	15-18	200	YES
Steak	100-500	8-12	180	
Pork ribs	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Sausage	100-500	13-15	200	
Chicken drumsticks	100-500	18-22	180	
Chicken breast	100-500	10-15	180	
Spring rolls	100-400	8-10	200	YES
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	YES
Frozen fish sticks	100-400	6-10	200	
Frozen Cheese Sticks	100-400	8-10	180	
Stuffed vegetables	100-400	10	160	

Cake	300	20-25	160	
Quiche	400	20-22	180	
Muffins	300	15-18	200	
Sweet snacks	400	20	140	

VII. MAINTENANCE AND CLEANING

- Unplug the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning. The machine will cool down faster if you remove the garbage can from the machine.
- We recommend cleaning the machine as soon as it has cooled down, so that no residual raw materials are left behind. These are then more difficult to remove. Wash the container with the basket under running hot water with a neutral dishwashing detergent. Then rinse the parts with clean water, wipe them thoroughly dry and put them back in place.
- If you are unable to remove any remaining raw materials from the garbage can or container, fill the container with warm water and neutral dishwashing detergent and place the garbage can in the solution. Let the solution of the water and the detergent run for about 10 minutes to allow the remaining raw materials to soak off. Then clean both parts in the usual way.
- Ensure that no browned food remains on the removable container or the basket. Both parts must be clean before the next use.
- Wipe the surface of the appliance with a cloth dampened in a solution of warm water and neutral kitchen detergent. After applying the kitchen detergent, wipe the surface of the appliance with a clean, slightly damp cloth and then wipe everything thoroughly dry.
- Do not immerse the unit in water or other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or solvents to clean any part of this machine.

VIII. ENVIRONMENTAL PROTECTION



Do not dispose of the tool with other household waste.

Do not dispose of the used tool with household waste. Dispose of the tool at a designated electro-waste recycling facility.

Electrical and electronic waste (WEEE) is made up of electrical and electronic equipment that is broken, no longer used and no longer necessary. It includes broken computers, electronic toys and gadgets, old washing machines, refrigerators and used fluorescent lamps. These are classified as hazardous waste because they contain poisonous substances.

IX. DECLARATION OF CONFORMITY**DECLARATION OF CONFORMITY**

according to ISO/IEC Guide 22 and EN 45014

Manufacturer Name: BASS S.C**Manufacturer address:** Al. Krakowska 60, Mroków 05-552**WE DECLARE THAT THE PRODUCT COMPLIES WITH THE EUROPEAN UNION
STANDARDS****Product name:** Fat-free deep fryer
(Marked with BASS POLAND trademark)**Model:** BH10870
(trade designation)**Declaration:** The product to which this declaration relates complies with the requirements of the EC Directives:

2014/30/EU

2014/35/EU

According to the standards :

EN 60335-2-9:2003+A1:204+A2:06+A12:07+A13:10+AC:11+AC:12+EK1-AG2:2018-08

EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019

EN 62233:2008

Certification Authority: Intertek Testing Services Shanghai, Building No.86, 1198 Qinzhou Road (north), Shanghai 200233, China**Person responsible for drawing up and keeping technical documentation:** Marek Belniak

02.02.2019

Marek Belniak

05-552 Mroków, Al. Krakowska 60